



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANTİLİ İNCİRLİ KEK

3 adet yumurta
6 adet kuru incir
1 çay bardağı şeker
Yarım paket eritilmiş margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un
Islatmak için:
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı granül kahve
Üzeri için:
1 poşet toz krem şanti
1 çay bardağı süt

İncirler sıcak suya ıslatılır. 1 saat sonra sudan alınır ve doğranır. Yumurta şeker mikserle beyazlaşana dek çırpılır. Margarin, yoğurt eklenir, kısa süre karıştırılır. Un, kabartma tozu ve incir katılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür, 170 derece fırında 40 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra su, kahve ve şeker karışımı gezdirilir. Soğuk süt ve toz şanti köpük olana kadar çırpılır. Kekin üzerine sürülür. Buzdolabında 2 saat dinlendirildikten sonra ikram edilebilir.